Lunch Oriental-Vegan | ランチ オリエンタルビーガン ¥8,000

Sweet pickled vegetables 季節野菜の甘酢漬け

Vegetable soup with tapioka and sweet corn タピオカ、クコの実入りスイートコーンのベジタブルスープ

Sautéed vegetables with truffle 彩り野菜の塩味炒め トリュフ風味

Sautéed soy meat and root vegetables with black vinegar sauce ベジミートと根菜の上海黒酢入り甘酢あんソース

Vegetable rice porridge with AONORI seaweed 野菜たっぷり中華雑炊 青海苔風味

Dessert オリジナルデザート

> Chinese tea 中国茶

^{*}Prices are inclusive of service charge and tax.

^{*}Advanced reservation required by noon three days before

^{*}For menu ingredients queries: please ask your server.

^{*}Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

^{*}記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

^{*}ご利用の3日前正午までにご予約ください。

^{*}アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

^{*}使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Dinner Oriental-Vegan | ディナー オリエンタルビーガン ¥11,000

Sweet pickled vegetables 季節野菜の甘酢漬け

Vegetable soup with tapioka and sweet corn タピオカ、クコの実入りスイートコーンのベジタブルスープ

Sautéed vegetables with truffle 彩り野菜の塩味炒め トリュフ風味

Steamed vegetables with spicy sauce 彩り野菜のセイロ蒸し辛味ソース

Braised fried tofu, eggplant and tomato with tomato chili sauce 揚げ豆腐、茄子、トマトのトマトチリソース煮込み

Sautéed soy meat and root vegetables with black vinegar sauce ベジミートと根菜の上海黒酢入り甘酢あんソース

Fried rice "OKOGE" with vegetable soup with AONORI seaweed 野菜たっぷり青海苔風味スープ掛け自家製揚げご飯

Dessert オリジナルデザート

Chinese tea 中国茶

^{*}Prices are inclusive of service charge and tax.

^{*}Advanced reservation required by noon three days before

^{*}For menu ingredients queries: please ask your server.

^{*}Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

^{*}記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

^{*}ご利用の3日前正午までにご予約ください。

^{*}アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

^{*}使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。